



Spaghetti Carbonara

Zutaten:

100 g Speckwürfel, 4 Eier,
Salz,
Pfeffer,
4 EL Parmesankäse, 2 EL Petersilie

Zubereitung:

Speckwürfel in einer Pfanne glasig braten und abkühlen lassen. Eier, Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesankäse miteinander vermengen. Die erkalteten Speckwürfel mitsamt dem Fett begeben. Alles mit den abgeschütteten Spaghetti vermengen. Nochmals heiß werden lassen. Nicht mehr kochen. Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen.